

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, D dan Mujdalipah. 2017. Karakteristik Organoleptik Permen Jelly Ubi (*Ipomea Batalas (L). Lam Cv*) Akibat Pengaruh Jenis Bahan Pembentuk Gel. *Edufortech* 2(1) : 52-58.
- Agromedia. 2009. Buku Pintar Budi Daya Tanaman Buah Unggul Indonesia. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Albrecht, J.A. 2010. *Let's Preserve : Jams, Jellies, and Preserves. University of Nebraska-Lincoln and United States Department of Agriculture. United States of America.*
- AOAC. 1995. *Official Method of Analisis Association of Analytical Chemists. New York : Arlingron. Inc*
- Ardiansyah, D dan Mujdalipah. 2017. Pengaruh Konsentrasi Gelatin Terhadap Sifat Kimia dan Sifat Sensori Permen Jelly Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Astreatus*). [Skripsi]. Universitas Lampung, Bandar Lampung
- Azeredo, H.M.C. 2009. Betalains: properties, sources, applications, and stability [a review]. *International Journal of Food Sciences and Technology*. 44: 2365-2376
- Basuki, E., Mulyani, T., Hidayati, L. 2014. Pembuatan Permen Jelly Nanas Dengan Penambahan Karagenan Dan Gelatin. *Jurnal Rekapen*. 8(1)
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H., dan Wootton, M. 2007. *Food Science*.
- Dhea, Fijrianti. 2022. Pengaruh Penambahan *Puree* Kolang-kaling Terhadap Karakteristik Permen *Jelly* dari Campuran Sari Nanas dan Seledri. [Skripsi]. Universitas Andalas, Padang.
- Elfiyani, R, Widayanti, A dan Rahayu, B. 2016. Pengaruh Peningkatan Konsentrasi Pektin Sebagai *Gelling Agent* terhadap Sifat Fisik *Marshmallow* Anti Sariawan Ekstrak Kental Daun Saga (*Abrus Precatorius l.*) *Farmasains* 3(2) : 65-71
- Eril, Yolanda. 2017. Pengaruh Perbandingan Sari Buah Manggis (*Garcinia Mangostana L*) dengan Ekstrak Kulit Manggis Terhadap Karakteristik Permen Jelly. [Skripsi]. Universitas Andalas Padang.

- Fardiaz, S. 1993. Analisis Mikrobiologi Pangan. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta
- Faridah, et, al. 2008. Patiseri. Jilid 3. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Jakarta.
- Gross, J. 1991. *Pigments In Vegetables (Chlorophylls and Carotenoids)*. Van Nostrand Reinhold, New York, hal. 1 – 351. Batsford, London
- Handayani, P., Rahmawati, A. 2012. Pemanfaatan Kulit Buah Naga (Dragon Fruit) Sebagai Pewarna Alami Makanan Pengganti Pewarna Sintetis. *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*. Vol 1(2):ISSN 2303-0623
- Harborne, J. B. 1987. Metode Fitokimia Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan. Bandung: ITB
- Hasniarti. 2012. Studi Pembuatan Permen Buah Dengan (*Dillenia Serrata H*). [Skripsi]. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Hasyim, H. Rahim, A., dan Rostiati. 2015. Karakteristik Fisik Kimia dan Organoleptik Permen Jelly dari sari Buah Srikaya pada Variasi Konsentrasi Agar-agar. *Jurnal Agrotekbis* 3(4) : 463-474.
- Harijono, Kusnadi, J., Mustikasari, S. A. 2001. Pengaruh Kadar Karagenan dan Total Padatan Terlarut Sari Buah Apel Muda Terhadap Aspek Kualitas Permen Jelly. *Jurnal Teknologi Pertanian* 2(2) : 110-116
- Herawati, H. 2018. Potensi Hidrokoloid Sebagai Bahan Tambahan Pada Produk Pangan dan Non Pangan Bermutu. *Jurnal Litbang Pertanian* 37(1) : 17-25
- Irfandi. 2005. Karakterisasi Morfologi Lima Populasi Nanas (*Ananas comosus (L.) Merr.*)". Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Jaafar, R., Ridwhan, A., Mahmud, N., Vasudevan, R. 2009. *Proximate Analysis of Dragon Fruit (Hylecereus polyhizus)*. *American Journal of Applied Sciences*. Vol. 6(7): 1341-1346
- Jumiati, Raswen, E., Fitriani, Shanti. 2019. Minuman Instan Dari Ekstrak Buah Nanas dan Ekstrak Kulit Buah Manggis. *Jom Faperta* 6 (1)
- Koswara, S.2009. Teknologi Pembuatan Permen. <https://www.ebookpangan.com>. Diakses 18 Oktober 2022.
- Kristanto, Daniel. 2013. Buah Naga Pembudidayaan di Pot dan di Kebun. Penebar Swadaya : Jakarta.

- Low, W. J., Mary A., Nadia O., Benedito C., Filipe Z. & David T. 2007. *Ensuring the Supply of and Creating Demand for a Biofortified Crop with a Visible Trait: Lessons Learned from the Introduction of Orange-Fleshed Sweet Potato in Drought-Prone Areas of Mozambique*. *Food and Nutrition Bulletin* 28 (2): S258 – S270.
- Man, J.M. 1997. Kimia Makanan. Padmawinata K, penerjemah. Bandung Institut Teknologi Bandung. Terjemahan dari: *Principles of Food Chemistry*. hlm 190-212.
- Marta, H., Widyasanti, A., dan Sukarti, T. 2007. Pengaruh Penggunaan Jenis Gula dan Konsentrasi Sari Buah Terhadap Karakteristik Sirup Jeruk Keprok Garut (*Citrus nobilis* Lour). <http://jurnal.unpad.ac.id/teknotan/article/view/4865>. Diakses Tanggal 19 Juni 2022.
- Markakis, P. 1982. *Anthocyanins as Food Additives*. Di dalam *Anthocyanins as Food Colors*.
- Mahargyani, Wikan. 2018. Identifikasi Senyawa dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Kulit Buah Naga Merah. *PINLITAMAS* 1(1) : 614-621.
- Murtiningsih., Sudaryati., dan Mayagita. 2018. Pembuatan Permen Jelly Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Kajian Konsentrasi Sukrosa dan Gelatin. *Reka Pangan* 12 (1) : 67-77
- Nanda, Tia. 2016. Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polirhizus*) dan Pengenyal Terhadap Karakteristik Soft Candy. [Skripsi]. Universitas Pasundan. Bandung
- Neswati. 2013. Karakteristik Permen Jelly Pepaya (*Carica papaya* L) dengan Penambahan Gelatin Sapi. *Jurnal Agroindustri* 3 (2) : 105-115
- Nugraheni, Mutiara. (2016). Pengetahuan Bahan Pangan Nabati. Yogyakarta: Plantaxia
- Nurliyana, R. 2010. *Antioxidant Study of Pulps and Peels of Pragon Fruits: a Comparative Study*. *International Food Research J.* 17(2): 367-375.
- Nuryanti, S., Mustapa, K., dan Sudarmo, I.G. 2016. Uji Daya Hambat Ekstrak Buah Kelor Terhadap Pertumbuhan Jamur *Candida Albicans*. *Jurnal Akademika Kimia* 5(4): 78-184.

- Putri, R., Ninsix, R., Sari, A. 2015. Pengaruh Jenis Gula Yang Berbeda Terhadap Mutu Permen Jelly Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. 19(1):1410-1920
- Rahmi, S.L., Tafzi, F., dan Anggraini, S. 2012. Pengaruh Penambahan Gelatin Terhadap Pembuatan Permen Jelly dari Bunga Rosella. *Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains* 14 (1) : 37-44
- Ramadhani, R. W. 2020. Pengaruh Penambahan Sari Buah Jeruk Nipis Terhadap Karakteristik Sirup Buah Naga Merah. [Skripsi]. Universitas Andalas, Padang.
- Rizal, Muhamad. 2015. Prospek Pengembangan Buah Naga (*Hylocereus costaricensis*) di Kabupaten Kutai Kartanegara, Kalimantan Timur. Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon. 1(4): 884-888
- Rusli, N. dan Ayu, P.S. 2018. Formulasi Permen Jelly Sari Buah Singi Kombinasi Madu Menggunakan Gelatin. *Jurnal Ilmiah Farmasi Farmasyifa* 1 (2) : 99-103
- Sari, R., Johan, V.S., Harun, N. 2020. Karakteristik Selai Lembaran Kolang Kaling dengan Penambahan Buah Naga Merah. *Jurnal Agroindustri Halal* 6(1): 57-65
- Sartika, D., Sutikno., Yuliana, N., dan Maghfiroh, S.R. 2019. Identifikasi Senyawa Antimikroba Alami Pangan pada Ekstrak Kulit Kulit Buah Naga Merah dengan Menggunakan Gc-Ms. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian* 24(2) : 67-76
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, P.M. 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro. IPB : Bogor
- Simangunsong, D.R., Osfar, S., Irfan, H.D. 2014. Kajian Kandungan Zat Makanan dan Pigmen Antosianin Tiga Jenis Kulit Buah Naga Sebagai Bahan Pakan Ternak. Universitas Brawijaya : Malang.
- Standar Nasional Indonesia. 2008. SNI 3547-2008. Syarat Mutu Kembang Gula Lunak. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1984. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian Edisi Ketiga, Liberty ; Yogyakarta
- Sulistyaningsh, Y., Johan, V., Herawti, N. 2017. Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah dalam Pembuatan Permen Jelly Buah Pedada. *Jom Faperta*. Vol 4(2)

Sutomo, Budi. 2007. Buah Naga Merah Segar dan Berkhasiat.

Wahyuni, Rekna. 2011. Pemanfaatan Kulit Buah Naga Super Merah (*Hylocereuscostaricensis*) Sebagai Sumber Antioksidan Dan Pewarna Alami Pada Pembuatan Jelly (*Use Super Red Dragon Fruit Skin (Hylocereus Costaricensis) Asa Sourceof Antioxidants In Natural Dyes And Jelly Making*). Vol 2(1)

Wahyuni, Rekna. 2012. Pemanfaatan Buah Naga Super Merah (*Hylocereus Costaricensis*) Dalam Pembuatan Jenang Dengan Perlakuan Penambahan Daging Buah Yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol 4(1)

Widjaya, C.H. 2003. Peran Antioksidan Terhadap Kesehatan Tubuh. *Healthy Choice*. Edisi IV.

Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Tama. Jakarta.

Winarsi, H. 2008. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas: Potensi dan Aplikasinya dalam Kesehatan. Kanisius, Yogyakarta.

Li-chen, Wu., Yun, Chen., Hsu, Hsiu-Wen., and Chiu, Chih-Chung. 2006. *Antioxidant and Antiproliferative Activities of Red Pitaya. Food Chemistry* 95(2): 319-327.

Yenrina, R., Yuliana, dan Dini, R. 2011. Metode Analisi Bahan Pangan. Padang. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 120 hal.

Yuwidasari, E.A., Yudiono, K., dan Susilowati, S. 2019. Kualitas Permen Jelly dari Pektin Kulit Buah Naga dan Penambahan Gula Pasir. *Bistek Pertanian* 6(1): 28-41.

